

TAKE-AWAY

Lekker thuis genieten van onze heerlijke Vjeu Djeu gerechten!

Bestellen voor afhaal, Graag 1 dag op voorhand.

Van donderdag t.e.m zondag. Afhalen tussen 16u - 17u

Webshop online www.vjeudjeu.be

OPENINGSUREN

Maandag:	gesloten
Dinsdag:	gesloten
Woensdag:	10.00 - 22.00
Donderdag:	11.00 - 22.00
Vrijdag:	11.00 - 22.00
Zaterdag:	11.00 - 22.00
Zondag:	11.00 - 22.00

Onze keuken is van woensdag t.e.m. vrijdag open

voor lunch van 12.00 - 14.30

voor diner vanaf 17.00 - 21.30

Zaterdag en zondag is de keuken doorlopend geopend.

Reserveren online www.vjeudjeu.be



VOORGERECHTEN

Palet van de fijnste Italiaanse en Spaanse heerlijkheden 20.00 / 2p
Coppa stagionata, culatello d.o.p, felino, colonnata, tapenade en brood 10.00 / 1p

Klassieke Mergpijp +/- 20 min. 18.00
Gegrild in de oven, afgewerkt met toast, kerstomaat en rucola

Sint-Jakobsvruchten 'Meunière' 18.00
In lekkere boter 'kort' gebakken, afgewerkt met rucola, zongedroogde tomaat en parmezaanse kaas

Scampi met lookboter, peterselie en citroen 7 stuks 16.00
Gefrituurde peterselie en garnituur

Escargot met lookboter, peterselie en citroen 5 stuks 14.00
Gefrituurde peterselie en garnituur

'Bretoense' Sardienen op de plancha gebakken 15.00
Geserveerd met brood en garnituur

WIJNTIP : Wit - Grüner Veltliner - Wagram, Oostenrijk 6.00/glas

'Ambachtelijk' Duo van Kaas en Garnaalkroket 14.50
Gefrituurde peterselie en garnituur

'Ambachtelijke' Kaaskroketten 12.00
Gefrituurde peterselie en garnituur

'Ambachtelijke' Garnaalkroketten 17.00
Topkwaliteit 40% grijze noordzeegarnalen, gefrituurde peterselie en garnituur

VLEESGERECHTEN

Dry Aged Rib Eye - Zesrib +/- 300 gr 28.00
Belgische wit-blauw, wordt uit het verlengde van de dunne lende gesneden,
Het stuk rib en randje vet zorgen voor extra smaak !

Tomahawk 'lers' voor 2 personen +/- 1.4 kg 55.00
Een heerlijk stuk lers rundvlees aan de lange rib. per persoon
In de 'houtschooloven' aangegrild en perfect gegaard tot 45 °kerntemperatuur.
Een delicatessen op uw bord. Tagliata gesneden.
Afgewerkt met rucola, kerstomaat en enkele vlokken parmezaanse kaas.
Twee verschillende sauzen en twee aardappelkeuzes inbegrepen

WIJNTIP : Rood - Montepulciano d'Abruzzo - Fratelli Barba, Italië 8.00/glas

Dry Aged 'Côte à l'os' voor 2 personen +/- 750 gr 30.00
Belgische wit-blauw uit eigen rijpingskast ontbeend en tagliata gesneden, per persoon
geserveerd op warme leisteen. Mogelijke cuissons: 'Saignant' of 'A Point'
Twee verschillende sauzen en twee aardappelkeuzes inbegrepen

Dry Aged Entrecôte 'Chef Djeu' +/- 300 gr 29.00
Belgisch wit-blauw entrecôte heeft steeds een beetje vet, wat het vlees zo lekker maakt.

Filet 'Mignon' +/- 250 gr 28.00
Belgisch wit-blauw, uiterst malse en lekkere filet, vakkundig versneden uit het
'kleinhoofd' (bovenbil).

Filet 'Pure' +/- 250 gr 34.00
Belgische wit-blauw, malste filet met uitzonderlijke fijne textuur en smaak.

Steak Tartar 'Classic' +/- 200 gr Volgens aanbod 26.00
Belgische wit-blauw. 'A la minute' gemalen in de koeling. direct geserveerd met de klassieke garnituren

Mogelijke cuissons: 'Blue Chaud 35°', 'Saignant 45°' of 'A Point 60°'

Bij onze vleesgerechten worden warme groenten, frisse sla of witloofsla geserveerd.

Huisgemaakte sauzen

Peperroom
Champignonroom
Bearnaise

Aardappelkeuze

Frieten
Kroketten
Puree
Rozemarijnaardappeltjes

Bijgerechten +3.50

Rucola+zeezout
Zoete aardappelfrietjes

ONZE GODDELIJKHEDEN

Royal Djeu Beefburger 'BLACK AGNUS' 200 gr	19.50
Riante huisgemaakte beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten	
Royal Vjeu Fishburger 200 gr	19.50
Riante kabeljauw fishburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete augurk, spiegelei en frieten. Lekker samen met een eigen bereide tartaarsaus	
Ribbokes Mon Djeu Traag gegaard 'Ze zijn niet te versmaden'	24.00
Lekker samen met twee huisgemaakte sauzen, koolsla en frieten optioneel zoete aardappel frietjes + 3.50	

VOOR ONZE JONGSTE GASTEN

Kipfilet met appelspijs	15.50
Traaggegaarde kipfilet, licht gegrild met de klassieke garnituren en frieten	
Royal Kids Beefburger	15.50
Huisgemaakte 'black agnus' beefburger met garnituur. Broodje, sla, tomaat, cheddar, bacon, ui, zoete agurk, spiegelei en frieten	
Royal Kids Fishburger	15.50
100% kabeljauwfilet met garnituur. Broodje, sla, tomaat, ui, zoete augurk en frieten	
Vol Au Vent Kids	15.50
Met frietjes en een koekje	
Visfilet	15.50
Gefrituurde kabeljauwfilet met puree	

Om de kwaliteit te waarborgen vragen wij u vriendelijk het aantal gerechten vanaf 8 personen te beperken tot 4 hoofdgerechten. Met dank voor u begrip.

Wij werken met dagverse producten, waardoor er al eens een product niet meer voorradig is. De keuken verontschuldigt zich daarvoor en hoopt op uw begrip.
Hebt u allergiën? Meld het bij ons!

Prijzen zijn incl. btw / 1 rekening per tafel

VISGERECHTEN

Dorade Royal 'Grillada' - volledige vis 25.00
Warme groenten of frisse sla en rozemarijn aardappeltjes

Mortselse Vispan 27.00
Rijkelijk gevuld, duchesse aardappel en heerlijk 'goddelijke' saus

WIJNTIP : Rosé - Grenache - Côtes de Provence, Frankrijk 6.00

'Bretoense' Sardienen op de plancha gebakken 22.00
Met slaatje - frietjes

Vraag naar onze vissuggesties volgens het seizoen en aanbod.

..... Onze vis wordt rechtstreeks aangeleverd van 'Schmidt zeevis uit Rotterdam'.

Niet voor niets luidt de slogan: 'Versere vis zwemt nog'.

GAMBA'S

Gamba's 'Del Sol-Non de Djol' 7 stuks 32.00
Op basis van romige getomateerde smulsaus met zuiderse groentjes en feta.
Mag je gerust met de handjes eten.

Gamba's à 'la plancha 7 stuks 28.00
Marinade op basis van fijne tuinkruiden en harissa mayonaise, frisse sla

Gamba's 'Grillada' 7 stuks 28.00
Op basis van kruidige olie met look, citroen en peterselie, frisse sla

Gamba's 'Pas de Djeu' Een belevenis met de pan op tafel' voor 2 personen 35.00
Gegrild in kruidige olie met Vjeu Djeu's licht pikante, romige saus. per persoon
Kort nagegaard in de **houtschooloven**. Een ware delicatessa.
twee aardappelkeuzes inbegrepen. Wij voorzien u desgewenst van een slabbetje.

WIJNTIP : Wit - Pinot Gris - Alcaze, Frankrijk 29.00/fles

Aardappelkeuze

Frietten
Kroketten
Puree
Rozemarijn aardappeltjes
Zoete aardappel frietjes +3.50

VAN DE MORTSELSE STOOF

Jambonneau 'Vjeu Djeu' Hammetje 25.00
24/u gegaard op lage temperatuur, fijne mosterdsaus, sla en aardappel naar keuze

WIJNTIP : Rood - Terroirs Malbec - Pays d'Oc, Frankrijk 5.50/glas

Vol au vent 'van de moemoe' 23.00
Een traaggegaard kieken met een lekker koekske en afgewerkt met een mousseline saus

Stoofvlees 'van den bompap' 23.00
Traag gegaarde 'endvogel' op de oude wijze met donker leffebier, zoete ajuin en een frisse witloofsla

Chefs Veggie's grillpan 21.00
Seizoensgroenten, rozemarijnaardappelen, gegratineerd en heerlijk 'goddelijke' saus

SALADES

Salade geitenkaas met appel en spek 19.50
Lauwe geitenkaas op een bedje van notensla, dressing op basis van luikse siroop.
"Ook verkrijgbaar zonder spek"

Salade Kip 19.50
Heerlijke salade met traaggegaarde gemarineerde kip en verse seizoensgroenten

Salade Scampi 20.50
Met seizoensgebonden ingrediënten

Griekse sla 18.50
Kerstomaatjes, feta, zwarte olijven, paprika en komkommer

